

ASA NISI
MASA



BONARDA

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyos trabajos se comparan a menudo con los del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico.

ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo. ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. Los vinos no tienen paso por roble. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un malbec 2015, luego se elaboró un bonarda en 2017 y finalmente un cabernet franc en 2020.

Varietalidad: 100 % bonarda proveniente de un viejo parral en Chacayes. Argentina es el principal productor mundial de Bonarda, una cepa fresca, liviana y con mucho color, prácticamente abandonada en Francia, su país de origen.

Apelación de origen: I.G. Los Chacayes. Un viejo parral, plantado en un suelo algo más profundo que los que se suelen encontrar en Los Chacayes. La flora que rodea este cuartel (jarilla, tomillo, eucalipto, entre otros) se suele encontrar en la expresión aromática de este vino.

Cosecha y vinificación: Generalmente se cosecha a mediados de marzo. Fermenta en huecos de concreto con levaduras indígenas. Luego se lleva a cabo la crianza por seis meses en esas piletas antes de que el vino sea embotellado.

Edad de las vides: 25 años

Rendimiento: 10 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2017